Warszawa, 1 Lutego 1892 r. № 4 Dnia 20 Stycznia 1892 r.

KORRESPONDENT
ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE BEZPŁATNE PRZY „GAZECIE WARSZAWSKIÉJ."

Sposób odgoryczania łubinu

używany przez lat kilka przy karmieniu koni, przez niżéj podpisanego.

Naczynia potrzebne do téj czynności:

1-o Piecyk do grzania wody.

2-o Trzy beczki A, B i C (każda objętości trzy razy większéj od ilości łubinu, którą zamierzamy na raz odgoryczyć, z dziurami w dnach 1½ cala średnicy mającemi, zatkniętemi szpuntami wysokiemi sięgającemi wierzchów beczek. Dziury w dnach beczek powinny być z boku).

Sposób postępowania: W pierwszą beczkę A nalewamy wody ilość garncy dwa razy większą od ilości garncy łubinu suchego, mającego się odgoryczyć; następnie stawia się w tęż beczkę, nalaną wodą, piecyk i zagrzewa się ją do temperatury wrzenia, co gdy nastąpi, piecyk wyjmuje się, a na to miejsce w téj chwili sypie się łubin przygotowany do odgoryczenia, co zrobiwszy, nakrywa się beczkę dnem i workami, aby woda nie stygła, i w tym stanie pozostawia się 10 — 12 godzin. Ilość gorącéj wody, powyżéj wskazana, może być z korzyścią powiększona, w żadnym jednak razie zmniejszać jéj nie wolno.

Po wymoczeniu łubinu we wrzącéj wodzie przez 10—12 godzin przystępuje się do dalszéj czynności w sposób następujący: Odtyka się lekko szpunt w téjże beczce, aby woda odciekła, poczém bierze się łubin jeszcze ciepły i przesypuje do beczki B, nalewa się go zimną wodą o tyle, aby okryła łubin 3 — 4 cali z wierzchu; woda od ciepłego jeszcze łubinu powinna się rozgrzać do 29%, co gdy nastąpi, należy dolać ciepłéj wody, do wyrównania żądanéj temperatury. Po ukończeniu tego dodaje się przygotowany naprzód ferment w ilości 1—2 kwart na jeden korzec suchego łubinu, nakrywa się lekko i pozostawia w spokoju aż do zupełnego zafermentowania. Zafermentowanie jest wtedy zupełne, kiedy woda z przejrzystéj staje się mętną. Kiedy z niéj wydobywają się bańki napełnione kwasem węglowem, a na wierzchu utworzy się kożuch z piany i drożdży, co zwykle następuje w 9—12 godzin, zależnie od temperatury miejsca, w którém się ta czynność odbywa; czasami, szczególniéj w początku, dopóki beczka nie zakwasi się zupełnie, ferment może przeciągnąć się dłużéj, np. 14—15 godzin. Temperatura miejsca, gdzie odbywa się odgoryczanie, a głównie fermentacya, nie może być niższą od 12%, gdyż mogłaby się przeciągnąć za długo; do życzenia jest 15%.

Do zadania fermentu używa się zwykły barszcz żytni, u nas żurem zwany, a przygotowywany jak następuje: bierze się glinianą dzieżkę, sypie się w nią np. dwie kwarty otrąb, leje się trzy kwarty wody 29% temperatury mającéj i nakrywszy, zostawia się w ciepłém miejscu, aż do zupełnego zakwaszenia. Kwasu tego właśnie dwie kwarty polskie lekko zamieszawszy, używa się do zadania fermentu, a w miejsce to dosypuje się do dzieżki trochę otrąb i dolewa się wody, którą to czynność powtarza się codziennie.

Po zupełném zafermentowaniu łubinu w beczce B, odtyka się w niéj lekko szpunt w celu wypuszczenia wody, poczém łubin wybiera się w zwyczajny kosz i płócze się go czystą zimną wodą, dokładnie, aby go opłókać zupełnie z grzybków fermentacyjnych.

Po dopełnieniu téj czynności sypie się opłókany już łubin do beczki C i nalewa się ją zimną soloną wodą tyle, aby woda łubin okryła, biorąc trzy do czterech funtów soli na korzec suchego łubinu. W wodzie zimnéj solonéj łubin powinien leżeć 10—12 godzin, poczém jest przygotowany zupełnie na paszę dla koni, po wyjęciu go z wody, która może być użytą na pojkę dla bydła. Woda z beczek A i B nie może być użytą dla inwentarza.

Do życzenia jest, przynajmniéj początkowo, dodawać koniom do odgoryczonego łubinu trochę marchwi, dla ułatwienia trawienia i przyzwyczajenia niektórych koni do niezwykłéj paszy, albowiem zdarza się czasami, iż konie nietylko odgoryczonego łubinu, lecz i moczonego grochu nie chcą jeść z początku.

W każdym jednak razie, karmiąc ostrożnie przez pierwszy tydzień, można się obejść bez tego dodatku, dając koniowi na dobę dwa garnce odgoryczonego łubinu, co przy zwykłéj zimowéj pracy z dodatkiem siana na noc, jest porcyą wystarczającą. Przed wsypaniem łubinu do beczki C należy wodę osolić uprzednio, aby się sól rozpuściła i rozdzieliła równo w wodzie. *St. Ujazdowski.*

Uprawa ugoru w gub. Lubelskiéj.

(Dalszy ciąg—patrz № 3).

Że walce do roli tamują przypływ wilgoci i nie przyczyniają się do gęściejszego wschodzenia ziarna, miałem najlepszą sposobność przekonać się w podróży, którą w początkach października r. z. pod Ostrowiec w pow. Opatowskim odbyłem. Ztamtąd chcąc znowu po Benedyktynach klasztor św. Krzyża na Łyséj Górze obejrzeć, pojechałem przez Częstocice, osadą Waśniów do osady Słupi, przez całe podgórze gór Świętokrzyzkich pow. Opatowskiego, powróciwszy od Waśniowa na Chocimów i osadę Kunów doszosy Radomskiéj. Gdym jechał z domu do saméj Wisły przez miasteczka Frampol, Janów, Modliborzyce, majątki Potoczek, Zdziechowice, Gościradów i Rachów, za Wisłą zaś przez Maruszew, osady Ożarów i Ćmielów, i majątek Bodzechów, pod Ostrowiec — oziminy wyglądały, z wyjątkiem kilku miejsc rychło zasianych, nieszczególnie, gdyż późno siane, pomimo zwalcowania, albo zupełnie nie powschodziły, albo też były bardzo rzadkie. Powalcowane zaś oziminy na borowinach w Gościradowie i Rachowie wyglądały jeszcze gorzéj, bo gdzie była borowina z opoką pomieszana, tam place były zupełnie puste. Lecz najfatalniejszy widok dawały oziminy na glinach Opatowskich. Począwszy od Częstocic aż do Słupi, nie widziałem literalnie (9-go października) ani jednego kawałka oziminy, któraby dobrą nazwać można, choć tak rozpowszechnionego walcowania jak w tamtych stronach, nigdzie nie widziałem. U nas walcowanie, jest tylko na borowinach i na glinach w niektórych wielkich majątkach w użyciu, lecz w mniejszych gospodarstwach walca dotąd nie używają.

Czy na wprowadzeniu walca do uprawy roli dobrze wychodzą rolnicy? Niech ich ten rok najlepiéj przekona, że nie walce do roli sprowadzają wilgoć, ale uprawa racyonalna, to jest często orana rola, skoro tylko przechodzi w stan twardy.

Nietylko gliny Opatowskie, ale wszystkie nasze gliny, grunta wapienne, a nawet i piaszczyste, muszą być często orane, bo tylko pulchna rola chłonie w siebie powietrze, ciepło i wilgoć, które nietylko nawozy, ale głównie te bogate rodzime pierwiastki mineralne rozkładają, których żaden najdoskonalszy obornik, żadne preparata chemiczne zastąpić nie mogą. Jest to dar boży, dany niektórym ziemiom, o których rolnikowi najwięcéj pamiętać należy, bo one głównie przyczyniają się do jak największéj wydajności ziarna. Co jest najwięcéj zadziwiającém, że odkąd rolnictwo na takich bogatych w plon gruntach istnieje, te pierwiastki co do wydajności ziarna jeszcze się nie wyczerpały, bo niech tylko rolnik uprawi ją racyonalnie i na nowo podgnoi, znowu ta ziemia te same plony daje, jakie przed kilkuset laty wydawała. Gliny Opatowskie leżąc na górach, i mając spód gliniasty, przepuszczalny, nie są tak tłuste jak gliny Lubelskie, ale za to zawierają w sobie więcéj żelaza i fosforanów, niż nasze. Sądzę zaś z tego, że pszenica w tym roku daje tam z kopy 1½ i dwa korce, owies 2 i 3 korce, żyto 1¼ i 2 korce; w pomyślnych latach plonują jeszcze lepiéj. U nas

w Lubelskiém taki plon nie wiem do jakich wypadków nadzwyczajnychby policzono. Kolor téj gliny z powodu zawartości żelaza jest przeważnie czerwonawy, miejscami widzieć się dają pasy ziemi bronzowe. I u nas gliny czerwone po lewéj stronie Wieprza dają dorodne i piękne ziarno, nawet jedna kopa pszenicy da czasem pięć ćwierci plonu, ale o większéj wydajności ziarna marzyć nie możemy, bo nasze gliny są innéj formacyi, w których mniéj fosforanów,*) ale za to więcéj pierwiastków znajduje się, które w słomę, nie w ziarno pędzą. Gdybyśmy więc niektórych rolników rad słuchali, aby przez częste i mocniejsze nawożenie poprawiać urodzajność ziarna, tobyśmy wyszli, jak nasz Zabłocki na handlu mydłem, że zamiast dorodnego, mielibyśmy korytkowate, niewykształcone ziarno, gdyż słomaby wyległa, albo zarazaby ją dotknęła. Jednak nie wszystkie gliny nasze po lewéj stronie Wieprza są tak bogate, bo gliny ściśle białawe są mniéj urodzajne i potrzebują więcéj nawozu, aby w nich brak pierwiastków mineralnych zastąpić; lecz gliny ściśle, w równych położeniach i nad Wieprzem leżące, nadto gliny płowe i czarnoziemy gliniaste po prawéj stronie Wieprza, oraz borowiny, potrzebują już słabszego nawożenia a racyonalniejszéj uprawy, to jest częstszego i suchego orania, aby pobudzić pierwiastki mineralne do większego rozkładu i tym sposobem zmusić nasze gliny i grunta wapienne do lepszych plonów i dorodniejszego ziarna. Gdyby wszyscy rolnicy, którzy tak narzekali na twardość orki, około 15-go lub 20-go sierpnia, kiedy deszcze zaczęły już ustawać, byli swoje uprawy przeorali, byłaby ziemia, zbita przez deszcze, nabrała pulchności i przez te piętnaście dni do siewu więcéj rozłożyła pierwiastków i wytworzyła warunków zdrowotnych, niż to mogła uczynić przez cały ciąg deszczów. Po deszczach tak samo jak i po suszy nasze role prędko twardnieją; jeżeli więc przed żniwami rola była przewracana i dopiero w 9 lub 10 tygodni znowu ją na siew o ano, nie dziwmy się, że musiała być twardą, i że dzisiaj oziminy taki smutny plon zapowiadają.

Na siew powinna się rola wtedy orać, kiedy jest w największym fermencie, to jest kiedy wygląda jak rozczyn drożdżowy i jest pokryta małemi chwastami. Ziarna, w takiéj roli znajdując pokarmy w stanie płynnym obok wytworzonego kwasu węglowego i warunków zdrowotnych, wschodzą prędko grubo, liść wykręca się z kolorem ciemnym. Przez świeże oranie pulchniejąc znowu, wytwarza przez dopływ świeżego powietrza, ciepła, wilgoci i gazów więcéj pokarmów, w skutek czego rośliny prędko, rosną, grubieją, rozkorzeniają się i rozkrzewiają na wszystkie strony. Takie rośliny wytrzymają nietylko suszę i mrozy, ale wszelką nieprzyjazną porę. Zasiejmy znowu w rolę twardą, a ujrzymy zupełnie inny widok. Ziarno w takiéj roli albo wcale niewschodzi lub późno, z listkiem wązkim i prostym, kolorem jasnym i chorobliwym. Jeżeli rolę twardą lub przesiewisko naraz orzemy, to lepiéj wtedy siać, kiedy rola nabierze wilgoci, powietrza, kiedy kwas węglowy zacznie się wyrabiać, a pokarmy nierozpuszczalne przejdą w stan rozpuszczalny i zdrowy. Wtedy ziarna, znajdując lepsze warunki dla siebie, będą wschodziły prędzéj i grubiéj, niż gdyby zasiane były zaraz. Ponieważ wielu rolników przypisuje to odleżeniu się ziemi, ja twierdzę, że ta grubość roślinek, ten wygląd dobry i ten urodzaj lepszy, zawdzięczamy tylko wytworzonym warunkom zdrowotnym w roli. Trzeba więc rolnikowi tak rolę pod zasiew przygotować, aby była czystą bez perzów i korzeni, suchą bez wilgoci zaskórnéj, aby był w niéj zapas pokarmów rozpuszczalnych, nadto należy przez pulchność wytworzyć porowatość, aby do korzeni roślin był ciągły przypływ powietrza, ciepła, wilgoci i gazów. Tak przygotowana pod żyto i pszenicę rola nie potrzebuje przed siewem leżeć kilka tygodni, ale najlepiéj siać po zoraniu natychmiast, bo te wszystkie warunki, które są potrzebne do wzrostu rośliny, znajdują się już w roli. Tylko źle uprawne role muszą przed siewem się odleżeć, aby wprzód z powietrza nabrały warunków zdrowotnych. Należy więc uprawy ugorowe, role po mieszankach, koniczynie, rzepaku zimowym, ciągle przewracać, aby nie dopuścić do stwardnienia i nie pozwolić wyrosnąć chwastom, któreby zabierały wilgoć z roli, okradały ją z pokarmów rozpuszczalnych i ocieniały ziemię. Rola powinna być jak najwięcéj na operacyę słońca wystawiona, bo tylko gorące i suche powietrze najwięcéj rozkłada pokarmy roślinne, niszczy pleśnie i stęchlizny w roli. Ztąd też po roku suchym, ponieważ rozkład pokarmów jest obfity i warunki hygieniczne przez suche oranie i bronowanie wyrabiają się, następuje zawsze dobry urodzaj; po roku zaś mokrym, że ziemia przez deszcze zalepia się, przez co powietrze nie ma przystępu do wnętrza roli, i że pokarmy w skutek tego nie rozkładają się tylko są nierozpuszczalnemi, następuje głód i nędza.

Ale niektórzy rolnicy znowu zaczynają radzić, aby zaraz po żniwach, kiedy jest największa praca około uprawek, podkładać ścierniska, celem niszczenia chwastów i rozkładania pokarmów dla jarzyn. Więc ci radzący znowu chcą rolników narazić na to, że gdy rok podobny temu, który przeszedł, trafi się powtórnie, przyjdzie znowu urodzaj zdać na los szczęścia, gdyż rok przyszły, co do urodzaju z powodu złego stanu ozimin, jest wielką zagadką. Tam, gdzie jest zły stan ozimin, dowodzi, że nie było uprawy racyonalnéj; rośliny więc takie słabe, nie wytrzymają, ani suchych mrozów ani zniosą gorąca, jeżeliby śniegi upadły na ziemię niezamarzłą. Gdyby nawet te dwa wypadki szczęśliwie przetrzymały, to znowu grozi im marzec mroźny z wiatrami, które wyciąć mogą słabe roślinki, a gdy i to przeminie, czeka je maj i czerwiec znowu z suchemi wiatrami, więc mogą zginąć od suszy; jedynie uratować je może wczesna, ciepła i miernie wilgotna wiosna: mogą wtedy średnio urodzić. Zarunione zaś oziminy, siane na racyonalnie uprawnéj roli, tylko mogą się śniegów obawiać, lecz zwykle żartują sobie z innych przeciwności. Rada taka tylko dla gospodarstw z przemysłem połączonych byłaby stosowna, któraby także dla inwentarzy użytkowych samorodne pastwiska posiadały. Zwykle w takich gospodarstwach jest duży inwentarz roboczy, który nie zawsze pracując około fabryk, mógłby być na kilkanaście dni do podkładek oderwany; inwentarz zaś użytkowy znalazłby wtedy paszę na pastwiskach naturalnych. Lecz takich gospodarstw tak jest mało u nas, że je na palcach policzyć można; inne więc gospodarstwa, które tylko tyle inwentarza roboczego mają, ile koniecznie do uprawy roli i do innych czynności gospodarskich potrzeba, musiałyby zaprzestać dalszéj uprawy; wtedy spotkałby ten sam los rolników, jak w tym roku tych, którzy musieli twardo je orać; inwentarz zaś użytkowy musiałby zmizernieć, zamiast w dobrym stanie stanąć na zimę. Jeżeli tylko rolnicy starać się będą o racyonalną uprawę, i jeżeli zasiewy około 15 lub 20 września skończą, co jest w Lubelskiém koniecznością, gdyż tylko rychłe siewy, jako rozkorzenione i rozkrzewione, mniéj na nieprzyjazną porę wiosenną zważają, lecz rosną bez przerwy, to dosyć pozostaje czasu na podkładkę jesienną, która będzie wtedy czystą i z zasobem pokarmów rozłożonych; gdyby zaś koniecznie któremu rolnikowi chciało się ją odwrócić, wtedy przy długiéj jesieni może to uskutecznić. *(Dokończenie nastąpi.)*

Wina z jagód.

Wina z jagód nie są żadną nowością. W Anglii już od wieków trudniono się ich fabrykacyą. W naszym kraju maliniaki, wiśniaki i t. p. cieszyły się niegdyś wielką popularnością; płacono za nie niekiedy dosyć wysokie ceny, i dzisiaj jeszcze tu i owdzie po dworach szlacheckich lub w jakim handelku, spotkać się możemy z butelką starego, wybornego Maliniaku. W Niemczech wina z jagód, szczególnie z porzeczek, bardzo lubianym są napojem. Ameryka pod tym względem wyprzedziła dużo Europę. Wina owocowe, szczególnie z jagód, fabrykowane są tam na olbrzymią skalę i znajdują chętnych nabywców, już to ze względu na ich taniość, jako też ze względu właśności orzeźwiających.

W Anglii fabrykacya ta stanęła na bardzo wysokim stopniu. Dżdżysty klimat angielski uspasabia swych mieszkańców do używania dość pokaźnéj ilości napojów alkoholicznych, a że wysokie cła od win zagranicznych przed większą częścią ludności zamykają wrota do raju Bachusa, pomysłowi Anglicy stworzyli sobie własne wina, które im zupełnie wystarczają; najulubieńsze dla podniebienia Anglika wina, jak Xeres, Portwein, Madera i t. p. są tam tak zręcznie imitowane, że trzeba być dobrym znawcą, aby oryginalne od imitowanych odróżnić. Ale i we Francyi i Niemczech, powstałe fabryki win z jagód wykazują, że tego rodzaju trunki nietylko są lubiane, lecz bardzo potrzebne.

Bez żadnéj przesady możemy powiedzieć, że wina z jagód są bardzo przyjemne i orzeźwiające, i jeżeli są umiejętnie przygotowane, mogą stanowić ozdobę stołów. Z pomiędzy wielu win tego rodzaju wyróżniają się wina porzeczkowe. Fabrykacya tych win dla swojego własnego użytku, ma tę dobrą stronę, że każdy wie przynajmniéj, co pije, i ma przytém zupełną pewność oryginalności wina, zagraniczności.

Do fabrykacyi win nadają się najlepiéj takie jagody, które prócz słodyczy łagodny kwas posiadają.

I. Na wina białe nadają się z tego powodu: Porzeczki, wielkie białe, tak zwane hollenderskie i szampańskie, i agrestu wszystkie gatunki włosiste.

II. Na wina czerwone: Czerwone porzeczki, inaczéj „wiśniówkami" zwane; agrest czerwony włosisty, maliny, borówki, poziomki i jagody leśne.

1. Przedewszystkiém owoce zbierać powinniśmy zupełnie dojrzałe, lecz nie przejrzałe, o czém wspominaliśmy już w rozdziale: „Dojrzewanie owoców," i zaraz po zebraniu na wino je przerobić, obierając wprzód z korzonków, grzebieni i t. p. Jeżeli zaraz po zbiorze przerabiać owocu nie możemy, potrzeba je zetrzeć, i z cukrem dobrze wymieszawszy, w wolném od powietrza naczyniu przechowywać.

2. Dla handlu przygotowują się wina z jagód silniejsze, z powodu konieczności dłuższego konserwowania,—dla domowego użytku lżejsze, z procentem alkoholu 6 do 10.

3. Im kwaśniejsze owoce, tém więcéj wody i cukru domieszać potrzeba, a dla uszlachetnienia wina można dolać pewną ilość rodzynków. Patrz „Fermentacyę moszczów" i „Otrzymywanie moszczów."

4. Fermentacyę moszczu przeprowadza się najlepiéj przy temperaturze 12 lub 16 stopni R., a jeżeliby po dwóch dniach nie nastą-

piła, naówczas powinniśmy całą ilość moszczu przelać z jednego do drugiego naczynia, aby go tym sposobem zetknąć z powietrzem, potém dodać świeżego, fermentującego moszczu, aby pobudzić ferment. Gdyby fermentacya moszczu ustała, przed wytworzeniem się takiéj ilości alkoholu, jaką zamierzaliśmy nadać winu, podwyższa się temperaturę izby fermentacyjnéj i powtarza się tę samą czynność z moszczem, którąśmy tu wyżéj opisali.

5. Podczas fermentacyi i po dokończeniu jéj zachować te same ostrożności, które podaliśmy w rozdziałach: „Otrzymywanie moszczów" i „Proces rozkładowy moszczów."

6. Aby otrzymać wina nieco musujące, potrzeba, po pierwsze: oczyścić wina należycie, powtóre: do każdéj butelki dodać 10 gramów cukru, mocno korkując.

Wina Porzeczkowe.

W poprzednich naszych artykułach nieraz już jeśmy o tém wspominali, że w owocach cukier, kwas i woda w nieodpowiednim stosunku do siebie się znajdują. W owocach krajowych stosunek tych części składowych jest jeszcze mniéj odpowiedni. W jagodach żadnego prawie stosunku części składowych, ze względu na przydatność jagód na wino nie ma. Dla tego też, aby dobre otrzymać wino, jesteśmy zmuszeni naturze przyjść z pomocą, i nadmiar kwasów redukować, a procent cukru, w stosunku do ilości moszczu, o tyle podnieść, o ile uważamy dla naszego celu za konieczne.

Szczególniéj porzeczki pomiędzy jagodami zawierają największy procent kwasu: 2%, a niekiedy 3%, i najmniejszy procent cukru: 4% do 6%. Z tego widzimy, że stosunek tych najgłówniejszych części moszczu jest bardzo nienormalny, rzec można, nieprzyjazny. Gdybyśmy z takiego wino sfabrykować chcieli, powstałby trunek, nie zasługujący na miano wina.

Rzecz jasna, że takie jagody tylko zupełnie dojrzałe do fabrykacyi win użyte być mogą, i oczyszczone z grzebieni, które, jak już wiemy, wnoszą z sobą ciała, wcale do wina nienależące.

Z porzeczkami postępuje się podobnie jak z winnemi jagodami: rozciera się je na massę i wytłacza się z nich sok, który natychmiast wlany być powinien do przeznaczonego na moszcz naczynia. Od téj dopiero chwili przyzywa się do pomocy sztukę; na wytłoczyny nalewa się wody ilość, równającą się ilości otrzymanego soku, i po kilkugodzinnem ługowaniu, przecedza się massę, a otrzymany sok wlewa się do naczynia, gdzie poprzednio wlewiśmy z wytłoczenia porzeczek otrzymany sok. Następnie powtarza się tę czynność jeszcze raz, stosownie do tego, jakiéj ilości wody potrzebujemy, aby procent kwasu unormować na 5‰ do 8‰. Nakoniec wytłoczyny prassują się do reszty i jako nie przydatny materyał wyrzuca się je. W ten sposób otrzymany sok nie jest jeszcze moszczem takim, aby z niego mogło być wino; brakuje mu cukru, a przedewszystkiém nie wiemy, jaki procent kwasu zawiera.

Otóż najpierw musimy oznaczyć procent kwasu w soku, a potém jeżeli okaże się potrzeba, dolać wody stosowną ilość.

Po dokonaniu téj czynności, przystępujemy do obliczenia potrzebnéj ilości cukru, a kierujemy się według wskazówek cukromierza; rozpuszczamy potrzebną ilość w jakiéjś części soku i wlewamy go do beczki, dobrze wszystko razem mieszając; w końcu podajemy tak przygotowany moszcz fermentacyi, przy temperaturze 12° do 16° R.

Według wyżéj powiedzianego sposobu wypada mniéj więcéj tak postąpić:

Na 100 części czystego soku porzeczkowego
200 części wody otrzymanéj z ługowania porzeczek
100 części cukru.

Po roku odstania, na ten sposób przygotowane wino, wykazuje jak następuje:

Alkoholu	10,00
Kwasu wolnego . .	0,79
Cukru	10,80
Wody	28,90

Drugi przepis powiada: 100 części soku, 300 wody i 60 cukru. Albo: 100 części soku, 250 wody i 60 cukru, lub 100 soku, 300 wody i 100 cukru.

1) 25 części soku porzeczkowego
10 „ soku agrestowego
65 „ wody
2 „ wina czerwonego
10 „ soku wiśniowego
15 kilogramów cukru
50 gramów kamienia winnego

2) 30 części soku porzeczkowego
60 „ wody
15 kilogramów cukru
50 gramów kamienia winnego

Wino porzeczkowe imitujące Maderę. Do tego używa się białych porzeczek, które roztarte na massę razem z grzebieniami i liśćmi, a z kilku funtami cukru miałkiego zmieszane, pozostawia się dwa dni w miejscu chłodném; potém wytłacza się sok, a wytłoczyny ługuje się wodą dwa razy, za każdym razem, ilością równającą się ilości otrzymanego soku.

30 części soku w sposób powyższy otrzymanego.
40 części wody, która wyługowała porzeczki.
15 kilogramów cukru lodowatego, w dwudziestu litrach wody rozpuszczonego.
5 kilogramów rodzynków.
50 gramów kamienia winnego rozpuszczonego.

Po dokończeniu fermentacyi, wlewa się dwa litry najlepszego rumu oryginalnego i 10 łótów essencyi z bzu pospolitego i z kwiatu koliendrowego.

Te essencye stanowią aromat wina, a ilość, jaka ma być użyta, zależną jest od koncentracyi zawartych w niéj materyj aromatycznych. Głównie więc podniebienie i powonienie może być pod tym względem sędzią.

Wypróbujmy teraz ten ostatni przepis ze względu na stosunek cukru i kwasu w moszczu, to okaże się nam jak następuje:

Mamy 30 litr. soku, 40 litr. wody,—razem 70 litrów. Do tego domieszaliśmy 15 kilogramów cukru, w 20 litrach wody rozpuszczonego. Wziąwszy wagę gatunkową 1,6, pozostanie z tego 30 litrów roztworu cukru. Do tego gdy dołączymy 70 litrów soku, wypadnie 100 litrów moszczu. Przypuściwszy, że w porzeczkach znajdowało się 20‰ kwasu, znajdujemy w moszczu 6,6‰ kwasu. Tak samo możemy obliczyć i cukier. Przypuściwszy, że porzeczki miały 6,30% cukru, to w trzydziestu litrach roku znajdujemy 2,10 kilogramów cukru. Do tego gdy dodamy 15 kilogramów cukru, wypadnie w 100 litrach moszczu 17,10 kilograma cukru. Dodajmy rodzynki: w 5 kilogramach rodzynków znajdujemy 2½ kilograma cukru,—razem będzie 17,10 a 2,5= 19,60 w 100 litrach moszczu.

Cukier więc wszystek przejdzie w alkohol, i wino będzie wytrawne, ale o tyle alkoholiczne, że konserwować się będzie. Przepis zatém jest dobry, jeżeli chcemy miećwino wytrawne, i zasługuje na naśladowanie. Gdybyśmy chcieli otrzymać wino słodkie, potrzebaby przynajmniéj o 10 kilogr. cukru więcéj domieszać.

Dodać tu musimy, że wina porzeczkowe są trwałe i prawie nigdy nie mętnieją.

(*Dalszy ciąg nastąpi.*)

Kliniki i lecznice dla psów.

Kliniki dla psów przy zakładach weterynaryjnych i prywatne lecznice dla psów są urządzane obecnie w następujący sposób: Klinika czy też lecznica składa się z 4 lub 5 oddziałów, z których pierwszy przeznaczony jest dla psów podejrzanych o wściekliznę, drugi—dla psów z chorobami wewnętrznemi, trzeci—dla psów z chorobami zewnętrznemi czyli chirurgicznemi i czwarty—dla psów z chorobami skórnemi; czasami bywa jeszcze oddział piąty dla chorych na oczy. Każdy z wyżéj wymienionych oddziałów mieści się w oddzielnym pokoju, w niektórych zaś klinikach i lecznicach oddziały dla psów z chorobami wewnętrznemi i zewnętrznemi składają się każdy z dwóch pokojów. Wszystkie cztery oddziały, czyli wszystkie pokoje po większéj części są połączone między sobą i z niewielkim ogródkiem, stanowiącym ustęp dla chorych. W każdym pokoju znajduje się kilka żelaznych klatek dla pomieszczenia chorych psów. Za podściół służy słoma. Klatka podczas przebywania w niéj chorego zawsze jest zamknięta. Przez cały więc czas trwania kuracyi pies pozostaje w więzieniu. Kliniki i lecznice dla innych zwierząt, jako to: koni, bydła, owiec są tak urządzone, że nietylko nie zmieniają trybu życia zwierząt, ale jeszcze w niektórych dobrze urządzonych lecznicach znajdujemy stajnie dla chorych nerwowych z miękko wyścielanemi ścianami, ażeby zwierzę przy rzucaniu się zabezpieczyć od obrażeń. Niewola na psów wcale nie oddziaływa dodatnio nawet w stanie zdrowia, a témbardziéj podczas rozstroju organizmu. W pierwszych dniach, dopóki zwierzę nie przyzwyczai się mniéj więcéj do swego więzienia, nietylko, że zdrowie jego się nie polepsza, ale jeszcze pogorszyć się musi. Więzienie więc chorych psów przedłuża znacznie czas trwania choroby, a przytém jeszcze oddziaływa na system nerwowy i wywołuje usposobienie do recydyw i często osłabia tak siły fizyczne, że pies dawniéj rosły, zdrowy i silny, nigdy już nie odzyskuje pierwotnego wyglądu, a natomiast garbieje, głuchnie i traci węch, słowem, kompletnie niedołężnieje. Klatki żelazne nietylko z tego jednego względu są nieodpowiednie dla chorych psów. W nich prócz niewoli wszystkie psy, za wyłączeniem rodu liliputów, zmuszone są przebywać ciągle w jednéj pozycyi, to jest leżąc, a psy wściekłe narażone są jeszcze na rozliczne obrażenia w ogóle, a w szczególności głowy w czasie napadu choroby, kiedy rzucają się na wszystkie strony. Daléj przy obecném urządzeniu wszystkie oddziały kliniki lub lecznicy dla psów są połączone między sobą. Wycie wściekłych i jęki okaleczonych lub z połamanemi członkami denerwują inne i pozbawiają koniecznego częstokroć do wyzdrowienia spokoju. Oględziny jednego pacyenta i czynione z nim manipulacye niepokoją innych, a z tego powodu wyniki badań delikatnych osobników podczas wizyty ordynatora w bardzo wielu razach są mylne. Słomiany podściół w klatkach sprowadza niepotrzebne częstokroć drażnienie skóry u psów nerwowych ras delikatnych, a u chorych skórnych stanowi przyczynę przedłużającą chorobę do nieskończoności: raz z powodu niedostateczréj czystości podściołu, a po-

wtóre ciągłego drażnienia, a tym sposobem nieustannie powtarzającego się przypływu krwi do skóry.

Reasumując wszystko to, co wyżéj powiedziałem, wnoszę, że chcąc dojść do lepszych rezultatów przy leczeniu psów w klinikach weterynaryjnych i lecznicach dla zwierząt, trzeba koniecznie w urządzeniu rzeczonych klinik gruntowne zaprowadzić zmiany.

Klinika czy lecznica dla psów powinna się mieścić w oddzielnym na ten cel wzniesionym budynku. Parterowy podłużny budynek jest najodpowiedniejszym. Po za budynkiem powinien znajdować się obszerny ogródek służący za miejsce spacerowe i ustęp dla chorych psów. Ogródek ten powinien być podzielony tak, ażeby tylko psy cierpiące na identyczne choroby mogły się z sobą kommunikować. W wewnętrznem urządzeniu radykalne zaprowadzić trzeba zmiany. Cały budynek podłużnym korytarzem podzielić na dwie równe części. Poprzeczny korytarz w pierwszéj połowie budynku pomieszczony utworzy główne wejście i jednocześnie będzie prowadził do ogródka. Tylną część budynku przytykającą do ogródka podzielić na 24 celki, służące dla psów z chorobami wewnętrznemi, zewnętrznemi, skórnemi i ocznemi, mniéj więcéj po 6 pokoików na każdy oddział. Każdy taki pokoik połączyć drzwiami z podłużnym korytarzem i z ogródkiem; i opatrzyć jednem dużém oknem. Na każde dwie celki postawić jeden piec.

Przy takiém urządzeniu klatki będą zbyteczne. Pomieszczenie zwierząt chorychw oddzielnych pokoikach usunie niewolę i uczyni ich o wiele swobodniejszemi i byt szpitalny psów więcéj do naturalnego bytu zbliży.

W przedniéj części budynku trzeba pomieścić salę dla podejrzanych, salę przyjęcia, salę operacyjną i parnię. Każdą salę powinien ogrzewać jeden piec. Oddział dla psów z chorobami chirurgicznemi czyli stanowiące taki oddział 6 celek, powinny znajdować się na przeciwko oddziału dla podejrzanych o wściekliznę, i oba te oddziały winny znajdować się w mniejszéj połowie budynku, ażeby korytarz poprzeczny oddzielał wspomniane oddziały od pozostałych i od sal przyjęcia i operacyjnéj. Przy takiém urządzeniu wycie wściekłych i jęki okaleczonych nie będą mąciły spokoju potrzebnego dla innych chorych i w sali przyjęcia pacyentów. Pokoiki dla psów z chorobami wewnętrznemi powinny mieścić się w samym środku budynków, a tym sposobem będą najcieplejsze. Sala operacyjna i parnia winny być urządzone według wszelkich wymagań medycyny weterynaryjnéj i współczesnéj zoohygieny. Obecnie używają do wymycia psa wanny; według mego zdania, tylko parnia może zapewnić czystość skóry, ponieważ woda slabo przenika przez gęste uwłosienie psa. W każdéj celce, przeznaczonéj dla chorego, znajdować się powinna poduszka z siana, powleczona białą płócienną powłoczką. Poduszka taka będzie już niemal lekarstwem na niektóre choroby skóry dla nieprzyzwyczajonych ani do takich wygód, ani do tak wzorowéj czystości psów podwórzowych Drzwi prowadzące z celek do ogródka, jeżeli chorym osobnikiem jest pies podwórzowy, do ciągłego przebywania na dworze przyzwyczajony, powinny być cały dzień otwarte. Zamykać je trzeba tylko wtedy, jeżeli zwierzę jest tak chore, że ciągle na poduszce leży. Salonowe pieski lub psy pokojowe, przyzwyczajone do ciągłego przebywania w cieple, powinny w swych pokoikach drzwi od ogrodu zawsze mieć zamknięte. Samotność tę wynagradzać się powinno, jeżeli na to choroba pozwala, częstem wypuszczaniem zwierzęcia na świeże powietrze, choćby na jak najkrótszy czas.

Salon dla psów podejrzanych o wściekliznę, ścianą z żelaznéj kraty, od dołu do samej góry poprowadzoną, powinien być tak podzielony, ażeby środek sali mógł służyć dla badających wściekliznę, na rogach zaś powinny być cztery celki dla psów podejrzanych o wściekliznę i sposób podawania im jeść można pozostawić ten sam, który się obecnie w klatkach żelaznych praktykuje, to jest za pomocą obracającego się cylindra, umieszczonego na żelaznych prętach w wewnętrznéj ścianie z żelaznéj kraty.

Urządzenie klinik i lecznic dla psów według planu, który podałem bezwarunkowo zmniejszy czas trwania chorób psów leczonych w tych zakładach i zrówna z czasem potrzebnym do wyleczenia chorych przy kuracyi w domach ich właścicieli lub na wolności, to jest przy ciągłém przebywaniu psów w podwórzu. Powyższe twierdzenie opieram na tém, że przy projektowaném urządzeniu lecznicy zwierzę nie podlegałoby prawie zmianie dotychczasowego zwykłego trybu jego życia, nie byłoby tak więzione jak dotychczas, przytém znajdowałoby w swych pokoikach dostateczną ilość świeżego powietrza, czego przy dzisiejszym systemie pomieszczania kilku chorych w jednym pokoju i połączenia wszystkich oddziałów kliniki między sobą dosięgnąć nie można. W praktyce przekonać się łatwo, jak ciężkiém, a więc za bójczém jest powietrze w klinikach i lecznicach dla chorych psów, którzy nawet w stanie zdrowia przyzwyczajeni są przebywać w dobrze przewietrzanych pokojach lub salonach albo na wolności na świeżém powietrzu. Co się tycze innych zmian, wszystkie prowadzą do wytworzenia warunków, prowadzących do jak najszybszego wyleczenia chorych.

Na zakończenie dodać muszę, że nie roztkliwiam się kompletnie dolą psów, jestem tylko zdania, że skoro są lecznice dla psów, powinny być tak urządzone, ażeby polepszały, nie zaś pogarszały ich stan, w szczególności podczas choroby zazdrości niegodny.

Henryk Waśniewski, lekarz zwierząt.

Stacya oceny nasion.

Zasłużony kierownik istniejącéj od lat jedenastu przy tutejszém Muzeum Przemysłu i Rolnictwa stacyi oceny nasion, dr. A. Sempołowski, ogłosił w tych dniach sprawozdanie z działalności stacyi za czas od dnia 1-go lipca 1890 r. do 1-go lipca 1891 r. W okresie sprawozdawczym stacya zbadała 493 próby nasion, a mianowicie: 132 próby koniczyny czerwonéj, białéj i szwedzkiéj, 24 lucerny chmielowéj i zwyczajnéj, 22 seradelli, esparcetty, przelotu i t. p., 3 końskiego zęba, 26 marchwi pastewnéj, 105 buraków cukrowych i pastewnych, 12 lnu, rzepaku i t. p., 30 pszenicy, żyta, jęczmienia owsa, 12 grochu, wyki, łubinu i t. p., 99 traw pastewnych, 18 sosny, świerku, jodły, morwy i t. p. Rolnicy nadesłali do zbadania 107 prób, właściciele składów nasion i domy handlowe prób 380. Dla własnéj informacyi zbadano 6 prób. Koniczyny czerwonéj zbadano 104 próby; z kanianką było 27, czyli 25 prób; w kilogramie nasienia znaleziono najwięcéj 168, najmniéj 3, przeciętciowo 69 ziarn kanianki. Stacya zaznacza coraz częstsze w ostatnich czasach zjawianie się w handlu koniczyny pochodzenia amerykańskiego. Koniczyna ta, którą niektórzy niesumienni kupcy sprzedają za krajową, lub mieszają z miejscową, wydaje plon znacznie mniejszy i wymarza bardzo łatwo. W koniczynie białéj, któréj oceniono 17 prób, w téj liczbie 6 z kanianką, znaleziono w kilogramie nasienia najwięcéj 120, przeciętciowo 50 ziarn kanianki. Niesłychaną ilość kanianki znaleziono w 4 próbach koniczyny szwedzkiéj, a mianowicie najwięcéj 660,000 najmniéj 28, średnio 219,932 ziarna. Przy téj sposobności przestrzega kierownik stacyi przed wysiewem pśladów koniczyn, pochodzących ze składów nasion, nawet na łąkach. W próbach nasion buraczanych było ziarn niekiełkujących najwięcéj 48, najmniéj 3, średnio 19%.

Nasion zboża zbadano 30 prób. W sprawie hodowli zboża—pisze kierownik stacyi, co następuje: „Sprowadzamy co rok zboża z za granicy, nie zważając na to, że zawodzą one często i nieraz już w pierwszym roku tracą swe dobre przymioty, gdy tymczasem odmiany krajowe, przyzwyczajone do miejscowego klimatu i gleby, nie wyradzają się tak łatwo. Skutkiem tego nieoględnego postępowania, cechy odmian swojskich w wielu okolicach w zupełności już prawie zaginęły, a to, co nazywamy zbożem krajowém, jest często mieszaniną różnorodnych odmian zagranicznych. Chąc dojść do zbóż lepszych, należałoby zwrócić baczniejszą uwagę na odmiany krajowe, najwięcéj stosunkowo ustalone, wyróżniające się cennemi zaletami, otoczyć je większą opieką i szlachetnemi, według zasad naukowych, gdzieindziéj już wypróbowanych i powszechnie stosowanych. Ze względu na wielką rozmaitość co do klimatu, gleby, sposobu uprawy i t. p. pożytecznem byłoby także urządzenie prób porównawczych, w różnych okolicach naszego kraju z różnemi dawnemi i nowemi odmianami zboża, roślin pastewnych i okopowych.” Traw łąkowych oceniła stacya 99 prób. Ogółem na 22 odmianach traw, poddanych szczegółowéj ocenie, było tylko pięć traw, mianowicie: Rajgras angielski, rajgras włoski, brzanka łąkowa, kostrzewa owcza i trawa kupkowa, których wartość użytkowa przenosiła średnio 70%, to jest które w 100 częściach zawierały więcéj niż 70 części czystego, kiełkującego nasienia. W handlu nasion traw dzieją się, jak stwierdził kierownik stacyi, często wielkie nadużycia, niektórzy bowiem mniéj sumienni handlarze mieszają nasiona tańsze z droższemi, lub też sprzedają jedne zamiast drugich. Stacya bobiera za oznaczenie siły kiełkowania lub stopnia zanieczyszczenia przy nasionach większych po 1 rub. od próby, składającéj się z najmniéj 20 łótów, przy nasionach mniejszych za oznaczenie siły kiełkowania 1 rub. 25 kop., zanieczyszczenia włącznie kanianki 1 rub. 75 kop., saméj tylko kanianki 1 rub. 25 kop., dobroci buraków 2 rub. Próba ziarn średniéj wielkości, jak buraków, marchwi, lucerny, koniczyny czerwonéj i t. p. powinna wynosić najmniéj 8 łótów; ziarn drobnych, jak koniczyny białéj, szwedzkiéj, traw łąkowych i t. p. najmniéj 4 łóty. Do próby na kaniankę potrzeba zawsze najmniéj 20 łótów nasienia. Zbadanie siły kiełkowania lucerny, koniczyny rzepaku i t. p. wymaga 10 dni, marchwi, buraków, tymotki, rajgrasu włoskiego, angielskiego i t. p. 14 dni; niektórych traw, jak mietlicy, wyczyńca, trawy kupkowéj i t. p. 20 dni, a zbadanie siły kiełkowania wykliny i nasion leśnych trwa 28 dni. *X.*

—○○—

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.—Дозволено Цензурою.—Варшава 20 Января (1 Февраля) 1891 г.